

## Unser Menü ab 2 Personen

*Our menu for 2 persons and up*

*Sashimi Thunfisch*  
*Salat mit Soba-Nudeln, Sesam und Sprossen*  
Sashimi Tuna with salad and soba noodles, sesame and sprouts

★★★★★

*Pfifferlingsrahmsuppe mit mariniertes Hähnchenbrust*  
Chanterelle cream soup with marinated chicken breast

★★★★★

*Filet vom weißen Heilbutt mit Steinpilzen*  
*Pak Choi und Stampfkartoffeln*  
Fillet of halibut with chanterelles, Pak Choi and mashed potatoes

★★★★★

*Kalbsrücken mit Steinpilzen*  
*getrüffeltem Kohlrabi und Kartoffelpüree*  
Saddle of veal with porcini mushrooms, truffled turnip cabbage and mashed potatoes

★★★★★

*Cassis-Feige mit weißem Schokoladenmousse*  
*und Mangosorbet*  
Cassis fig with white chocolate mousse and mango sorbet

★★★★★★

*Käseauswahl*  
Selection of cheeses

*3-Gang 44,50 € pro Person/ 3-course 44,50 € per person*  
*4-Gang 52,50 € pro Person/ 4-course 52,50 € per person*  
*5-Gang 59,50 € pro Person/ 5-course 59,50 € per person*  
*6-Gang 69,50 € pro Person/ 6-course 69,50 € per person*

## Vorspeisen

starters

*Großer gemischter Salat* 8,90 €  
Large mixed salad

*Sashimi Thunfisch* 15,90 €  
*Salat mit Soba-Nudeln, Sesam und Sprossen*  
Sashimi Tuna with salad and soba noodles, sesame and sprouts

*Salat vom Kanadischen Hummer* 17,90 €  
*mit Mangoconfit und Kaiserschotensalat*  
Canadian lobster salad with mango confit and snow peas salad

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel* 14,50 €  
*Parmesan und Rucola*  
Carpaccio of the fillet of beef with truffle, parmesan cheese and rucola

## Suppen

soups

*Büsumer Krabbensuppe* 9,50 €  
"Büsumer" crab soup

*Pfifferlingsrahmsuppe mit marinierter Hähnchenbrust* 8,90 €  
Chanterelle cream soup with marinated chicken breast

*Steinpilzconsommé mit Ravioli und jungen Gemüsen* 9,50 €  
Consommé of porcini mushrooms with ravioli and young vegetables

## Zwischengerichte

Courses

*Gebratenes Frischlingsfilet auf Pfifferlingsgemüse* 15,90 €

Fried young wild boar tenderloin on chanterelle vegetables

*Foie Gras mit Trüffeljus* 21,90 €

*Szechuan-Pfefferkirschen und Kartoffelpüree*

Foie gras with truffle jus, szechuan-pepper-cherries and mashed potatoes

*Hausgemachte Bandnudeln mit Sommertrüffeln* 19,50 €

Homemade tagliatelle with summer truffles

*Gebratene Riesen-Gamba* 19,90 €

*an roter Currysauce mit lauwarmen Glasnudelsalat*

Fried giant gamba with red curry sauce and Lukewarm chinese noodles

## Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes

*Cremige Pfifferlinge mit Semmelknödel* 21,50 €

Creamy chanterelles with bread dumplings

## Fisch

fish

*Doradenfilets mit Kräutern gefüllt und pochiert* 26,90 €

*auf mediterranem Gemüse und Cous-Cous*

Fillet of noun filled with herbs, poached, with mediterranean vegetables and cous-cous

*Filet vom weißen Heilbutt mit Steinpilzen* 29,50 €

*Pak Choi und Stampfkartoffeln*

Fillet of halibut with chanterelles, Pak Choi and mashed potatoes

## Hauptgerichte

*Main courses*

*Geschmorte Wildschweinkeule* 24,90 €  
*mit Spitzkohl, Rübengemüse und Serviettenknödel*  
Braised wild boar leg with pointed cabbage, turnip vegetables and bread dumplings

*Rosa gebratener Lammrücken* 28,90 €  
*auf Zucchini-Tomaten-Rosette und Oliven-Paprikaroulade*  
Pink roasted saddle of lamb on zucchini-tomato rosette and olive-pepper roulade

*Kalbsrücken mit Steinpilzen* 27,90 €  
*getrüffeltem Kohlrabi und Kartoffelpüree*  
Saddle of veal with porcini mushrooms, truffled turnip cabbage and mashed potatoes

*Unser Überraschungsmenü ab 3-Gängen  
Pro Gang und pro Person € 12,50.  
Sie bestimmen wie viele Gänge Sie möchten.  
Natürlich berücksichtigen wir Ihre Wünsche.  
Dieses Angebot ist nur Tischweise verfügbar.*

## Dessert

*dessert*

<i>Armer Ritter mit Vanilleeis</i> <i>Zimt und Zucker sowie frischen Früchten</i> „Armer Ritter“ with vanilla ice cream, cinnamon and sugar and fresh fruits	6,90 €
<i>Cassis-Feige mit weißem Schokoladenmousse</i> <i>und Mangosorbet</i> Cassis fig with white chocolate mousse and mango sorbet	9,50 €
<i>Crêpes Suzette mit Heidelbeeren und Gewürzeis</i> <i>am Tisch flambiert</i> Flambéed at the table – crêpes suzette with bilberry and spice-ice cream	<i>ab 2 Personen pro Person 12,50 €</i> from 2 persons / price per person
<i>Marillenkügelchen im Holundersüppchen</i> <i>mit Eis von Brombeere und Marille</i> Apricot dumpling in elderberry soup with blackberry and apricot ice cream	10,90 €
<i>Internationale Käseauswahl vom Brett</i> International selection of cheeses	12,90 €

## **Was Besonderes zum Abschluss**

### *THORN CLARKE 18 YR OLD RARE TAWNY PORT*

*Dieser Port duftet nach Rosinen, trockenen Früchten und Pflaumen. Durch seine geringe Säure erhält er seinen caramelligen, leicht kaffeeartigen Geschmack. Er hat einen kräftigen braunen Ton. Der Port wurde in 100% französischen Eichenfässer gefüllt. Dort reifte er die letzten 18 Jahre.*

*5cl 7,90€*